

Visita do dia 08/12/2022

Cliente: USPESP Águas de Lindóia	E-mail: mariafernanda@fernandastinchi.com.br
Consultor(a): Maria Fernanda Brandão	
Data: 08/12/2022	Hora: 11:30 até 15:30h

Observações Gerais / Objetivo: Realizado o acompanhamento do serviço do almoço, pré-préparo e preparo do lanche da tarde e jantar de 08/12/22.

Acompanhamento do Almoço

- ✓ Preparação com apresentação, sabor e aroma adequados, além de temperaturas adequadas tanto nos alimentos expostos sob cadeia fria quanto sob cadeia quente.
Quanto a apresentação das saladas, estavam extremamente bem montadas e com harmonia em relação a cores, sabores e decoração (elaboradas pelo colaborador Luiz).





Cozinha - Área de Produção

- ✓ Presença de produto aberto e transferido de sua embalagem original sem identificação (amido de milho).

Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade, marca, lote e nome do responsável.

Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de produto aberto sem identificação (macarrão).

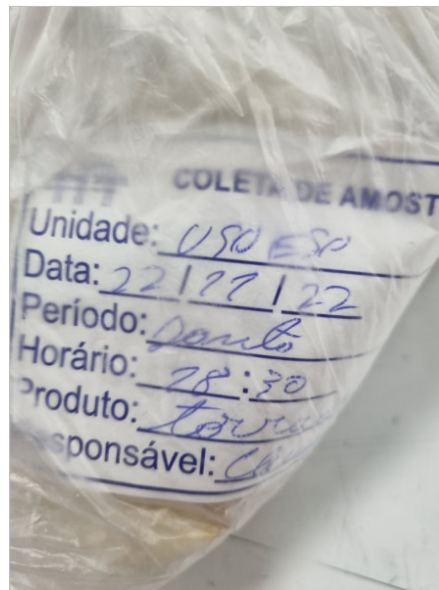
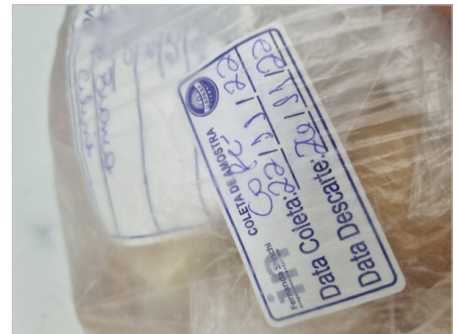
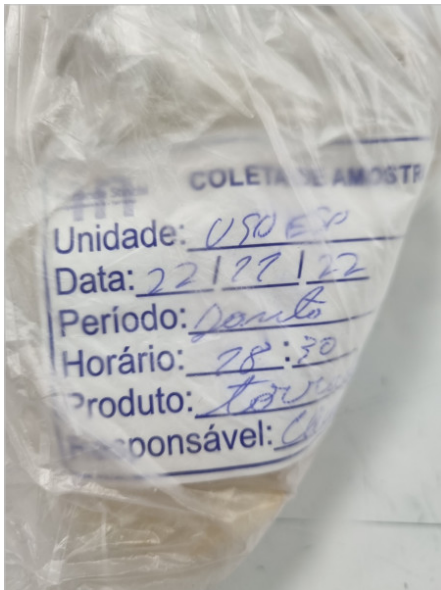
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.

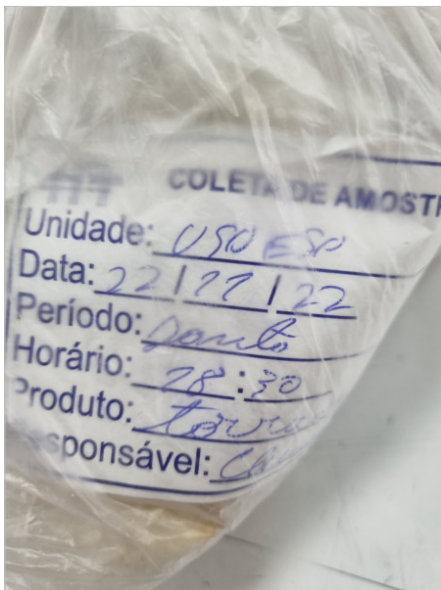
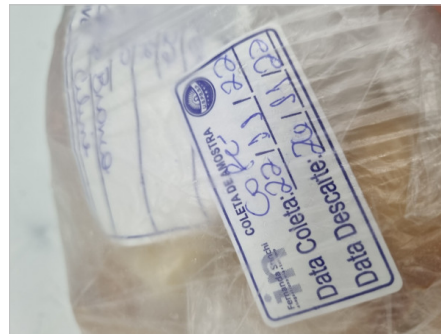
Ação corrigida após orientação da colaboradora.



- ✓ Presença de amostras armazenadas após o prazo recomendado, isto é, com data de descarte indicados na identificação em 26/11/22, 28/11/22, e 27/11/22.

Ação corretiva: Descartar ao término do prazo de 96 horas após a coleta das amostras.





Câmara Fria

- ✓ Presença de 01 peça de presunto com validade vencida em 05/12/22.
Ação corretiva: Providenciar descarte e melhor controle de validade.
Ação corrigida após orientação dos colaboradores.



Refeitório dos Colaboradores

- ✓ Presença de sal aberto e transferido de sua embalagem original sem identificação.
Ação corretiva: Identificar com nome do produto, data de abertura, data de validade e nome do responsável.



Acompanhamento do pré-preparo e preparo do jantar

- ✓ Atividades realizadas de acordo com as boas práticas em manipulação de alimentos, mantendo a limpeza e a organização do local.

Fotos da montagem das saladas do jantar.



Maria Fernanda Brandão

:

USPESP Águas de Lindóia

CPF: